HORECA

abert

CATALOGO 2024

Drop

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CBD..

COD. CBD..	L. mm
01	209
02	208
03	176
05	235
11	188
12	188
15	212
21	146
22	115
26	240
27	240
31	188
32	203
38	146
53	165

Duna

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CBL..

COD. CBL..	L. mm
01	206
02	205
03	180
05	230
11	185
12	184
21	123
22	109
31	154
32	184
38	200

Niagara

Inox 18/10 - St. Steel - 5 mm

Cod. CZ3..

COD. CZ3..	L. mm
01	210
02	210
05	231
11	181
12	183
15	210
21	147
22	113
25	306
26	237
27	234
38	160
39	250
53	175
55	228

Luna

Inox 18/10 - St. Steel - 5 mm
Cod. CHP..

COD. CHP..	L. mm
01	200
02	202
05	225
11	193
12	193
15	212
21	140
22	106
38	142

Amarcord

Inox 18/10 - St. Steel - 5mm
Cod. CC2..

COD. CC2..	L. mm
01	214
02	216
03	193
05	235
11	193
12	193
15	212
21	150
22	113
25	305
26	247
27	247
31	185
32	206
38	148
39	251
53	176
55	230

Milord

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. C14..

COD. C14..	L. mm
01	200
02	200
03	172
05	230
08	225
11	177
12	178
15	195
18	200
21	133
22	104
25	310
26	228
27	227
28	227
29	225
30	250
31	198
32	212
35	195
36	172
37	129
38	143
39	240
42	175
53	168
55	230
67	184

Dream

Inox 18/10 - St. Steel - Forg.
Cod. CF9..

COD. CF9..	L. mm
01	208
02	208
05	235
11	187
12	187
15	210
21	145
22	115
26	239
27	239
30	254
32	198
38	145
39	248

Elegant

Inox 18/10 - St. Steel - 3,5 mm

Cod. CV6..

COD. CV6..	L. mm
01	208
02	208
03	185
05	240
05R	236
11	185
12	185
15	210
15R	204
21	142
22	114
25	314
26	231
27	229
31	182
32	197
38	145
39	240
53	175

Relais

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CU3..

COD. CU3..	L. mm
01	210
02	210
03	185
05	235
11	187
12	192
15	212
21	135
22	112
25	305
26	240
27	240
31	185
32	197
38	143
39	247
53	176
55	230

Ergo

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm

Cod. CE5..

COD. CE5..	L. mm
01	207
02	207
03	182
05	231
11	186
12	186
15	209
21	145
22	114
25	306
26	237
27	234
32	215
38	150
39	250
53	175
55	228

Ego

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm

Cod. CD3..

COD. CD3..	L. mm
01	207
02	207
03	182
05	231
11	186
12	186
15	209
21	145
22	114
25	306
26	237
27	234
30	278
32	215
38	150
39	250

Slim

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm

Cod. CU7..

COD. CU7..	L. mm
01	202
02	202
03	193
05	235
11	193
12	193
15	212
21	150
22	113
32	214
38	148
53	176
55	230

Stilo

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CST..

COD. CST..	L. mm
01	200
02	200
03	180
05	230
11	180
12	180
15	206
21	141
22	110
25	295
26	238
27	238
28	223
29	221
30	260
32	194
38	148
39	242
53	165

Stilo

Black

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CST42..

COD. CST42..		L. mm
01		200
02		200
05		230
21		141
22		110

Superior

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm

Cod. CZ4..

COD. CZ4..	L. mm
01	205
02	206
03	175
05	235
11	185
12	186
15	210
21	137
22	107
31	180
32	200
38	143

Neo

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CHU..

COD. CHU..	L. mm
01	210
02	210
03	180
05	232
11	190
12	190
15	207
21	148
22	114
25	305
26	239
27	239
32	215
38	147
39	251
53	175
55	219

Clever

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm
Cod. CHG..

COD. CHG..	L. mm
01	200
02	202
05	225
11	193
12	193
15	212
21	140
22	106
38	142

Allegra

Inox 18/10 - St. Steel- 3 mm
Cod. CM6..

COD. CM6..	L. mm
01	226
02	226
05	235
11	180
12	180
15	203
21	140
22	106
38	155
53	176
55	230

Dinamica

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CM7..

COD. CM7..	L. mm
01	210
02	213
05	235
11	190
12	180
15	210
21	133
22	110
25	290
26	241
27	241
31	206
32	213
38	160
39	241

Style

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm

Cod. CD6..

COD. CD6..	L. mm
01	202
02	202
03	180
05	230
11	182
12	182
15	208
21	140
22	108
25	310
26	232
27	233
32	201
35	195
38	146
39	246

Gourmet

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CF5..

COD. CF5..	L. mm
01	197
02	197
03	172
05	227
11	195
12	177
15	202
21	131
22	103
38	153
55	219

Step

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CF8..

COD. CF8..	L. mm
01	200
02	202
03	178
05	226
11	179
12	181
15	207
21	140
22	109,7
25	290
26	231
27	234
30	260
31	180
32	193
38	146
39	255
53	170

Marea

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CE4..

COD. CE4..	L. mm
01	200
02	200
03	169
05	235
11	173
12	175
15	210
21	134
22	117
25	285
26	232
27	230
28	230
29	225
30	260
32	202
35	210
38	155
39	249
42	150
53	175

Marea

Polvere di Luna - Moondust

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm

Cod. CE432 ..

COD. CE432..	L. mm
01	200
02	200
05	235
21	134
22	117

Mirage

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C17..

COD. C17..	L. mm
01	200
02	200
03	170
05	223
06	223
11	178
12	179
15	199
21	135
22	110
25	314
26	230
27	229
31	203
32	222
35	210
38	159
39	247
55	210

Infinito

Inox 18/10 - St. Steel- 2,5 mm
Cod. CV7..

COD. CV7..	L. mm
01	205
02	205
03	182
05	231
11	186
12	186
15	209
21	145
22	114
38	150

Infinito

Copper

Inox 18/10 - St. Steel- 2,5 mm
Cod. CV740..

COD. CV740..	L. mm
01	205
02	205
05	231
21	145
22	114

Infinito

Vintage

Inox 18/10 - St. Steel- 2,5 mm
Cod. CV751..

COD. CV751..	L. mm
01	205
02	205
03	182
05	231
11	186
12	186
15	209
21	145
22	114
38	150

Monaco

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C34..

COD. C34..	L. mm
01	196
02	195
05	218
11	170
12	173
15	190
21	131
22	110
27	223
32	205
38	155
39	238
42	158

Flair

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C02..

COD. C02..	L. mm
01	202
02	202
05	222
11	178
12	179
15	199
21	135
22	110
31	203
32	222
38	159
39	247
53	175
55	220

Matisse

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF1..

COD. CF1..	L. mm
01	204
02	205
03	168
05	238
11	178
12	178
15	208
21	137
22	110
25	295
26	240
27	237
31	203
32	210
35	207
37	133
38	153
39	238
42	170
53	178
55	230
63	156
64	156
80	158

Matisse

Vintage

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF151..

COD. CF151..	L. mm
01	204
02	205
03	168
05	230
11	178
12	178
15	208
21	137
22	110
25	295
26	240
27	237
31	203
32	210
35	207
37	133
38	153
39	238
53	178
55	230
63	156
64	156
80	158

Matisse

Vintage Gold

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF157..

COD. CF157..	L. mm
01	204
02	205
05	230
21	137
22	110

Matisse

Vintage Copper

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CF156..

COD. CF156..	L. mm
01	204
02	205
05	230
21	137
22	110

Cosmos

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C06..

COD. C06..	L. mm
01	197
02	199
05	213
11	177
12	179
15	200
21	130
22	108
38	150

Brigitte

Inox 18/10 - St. Steel - 2 mm

Cod. C68..

COD. C68..	L. mm
01	195
02	197
06	213
21	131
22	103
25	315
26	230
27	226
31	190
32	210
35	207
38	153
39	240
42	170

Naif

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CE8..

COD. CE8..	L. mm
01	200
02	202
05	222
21	136
38	155

Mare

Acciaio Inox - St. Steel - 3 mm
Cod. CN8..

COD. CN8..	L. mm
01	202
02	202
05	222
11	173
12	175
15	191
21	134
22	117
38	155
53	175
80	144

Azzurra

Acciaio Inox - St. Steel - 2,2mm
Cod. CZ7..

COD. CZ7..	L. mm
01	202
02	202
05	222
11	173
12	175
15	191
21	134
22	117
38	155
55	225
134	144

Med

Acciaio Inox - St. Steel - 2,2 mm
Cod. CT1..

COD. CT1..	L. mm
01	204
02	205
05	230
21	137
22	110

Tattoo

Inox 18/10 - St. Steel- 2 mm
Cod. CD5TA..

COD. CD5TA..	L. mm
01	198
02	200
05	230
21	132
38	154

Tattoo

Copper

Inox 18/10 - St. Steel- 2 mm
Cod. CD5TA40..

COD. CD5TA40..	L. mm
01	198
02	200
05	230
21	132
38	154

Tattoo

Gold

Inox 18/10 - St. Steel- 2 mm
Cod. CD5TA41..

COD. CD5TA41..	L. mm
01	198
02	200
05	230
21	132
38	154

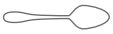
Rinascimento

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CHA..

COD. CHA..	L. mm
01	198
02	200
03	170
05	235
11	176
12	179
15	210
21	133
22	107
25	315
26	239
27	239
31	186
32	210
38	154
39	240
53	170

Baguette Forte

Inox 18/10 - St. Steel - 3mm
Cod. CHV..

COD. CHV..		L. mm
01		204
02		208
03		172
05		235
11		184
12		185
15		211
21		138
22		110
31		185
32		193
35		207
38		144
53		170

Rada

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. C29..

COD. C29..	L. mm
01	208
02	206
03	175
04	236
05	230
08	235
11	187
12	187
14	216
15	210
18	215
21	142
22	141
25	300
26	227
27	225
31	182
32	201
35	139
37	152
38	142
39	240
42	160
53	174
55	220

Garda Top

Inox 18/10 - St. Steel - 4 mm

Cod. C82T..

COD. C82T..	L. mm
01	210
02	210
05	235
11	184
12	184
15	212
21	140
22	110
32	220
38	150

Splendido

Inox 18/10 - St. Steel - 3,5 mm
Cod. C19..

COD. C19..	L. mm
01	201
02	200
03	178
05	237
11	180
12	180
15	201
21	140
22	106
25	303
26	230
27	229
31	200
32	214
38	148
39	242
43	170

Imperial

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. C04..

COD. C04..	L. mm
01	207
02	208
03	174
05	246
08	247
11	187
12	188
15	216
18	214
21	141
22	111
23	116
25	315
26	239
27	239
28	206
29	205
31	186
32	210
33	242
34	260
35	192
36	174
37	133
38	145
39	240
40	255
42	164
53	170
55	220

Perla

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm
Cod. CZ1..

COD. CZ1..	L. mm
01	200
02	201
03	176
05	228
11	180
12	180
15	204
21	140
22	104
31	197
32	208
38	152

Vintage

Inox 18/10 - St. Steel - 3 mm

Cod. CB5..

COD. CB5..	L. mm
01	205
02	206
05	230
11	187
12	187
15	206
21	142
22	117
25	300
26	227
27	225
31	181
32	202
38	152
39	242
40	237
55	203

Baguette

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CP1..

COD. CP1..	L. mm
01	205
02	205
03	169
05	250
08	225
11	179
12	179
15	195
18	200
21	143
22	110
25	295
26	239
27	236
31	205
32	211
35	207
37	133
38	154
39	238
45	178
53	175
55	212
67	179

Victory

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CP2..

COD. CP2..	L. mm
01	205
02	205
03	167
05	230
11	178
12	179
15	208
21	137
22	110
25	299
26	239
27	236
31	203
32	210
35	206
37	132
38	153
39	235
42	170
45	176
53	170
55	227
80	160

Enrico VIII

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. CUB..

COD. CUB..	L. mm
01	203
02	204
03	168
05	235
11	186
12	184
15	200
21	137
22	121
31	182
32	193
38	142

Alaska

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C24..

COD. C24..	L. mm
01	195
02	195
05	212
06	212
11	175
12	176
15	190
21	137
22	103
38	152
39	224
40	223
42	175

Alaska Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CG3..

COD. CG3..	L. mm
01	195
02	195
06	212 *
21	128
22	117
35	208
37	134
38	175

*C2406

England

Inox 18/10 - St. Steel - 2,2 mm

Cod. C97RO..

COD. C97RO..	L. mm
01	203
02	201
05	218
11	180
12	180
15	203
21	140
22	106
35	192
38	144
39	245

England

Inox 18/CR - St. Steel - 2,2 mm

Cod. CH9...

Cod. CH9...		L. mm
01		203
02		201
05		218
11		180
12		180
15		203
21		140

Verve

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. C37..

COD. C37..	L. mm
01	200
02	204
03	166
05	230
06	232
21	140
22	105
38	145

Scozia

Inox 18/CR - St. Steel - 3,0 mm
Cod. CN6..

COD. CN6..	L. mm
01	200
02	200
05	222
11	180
12	180
15	203
21	138
22	105
38	143

Boston

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Manico satinato - Mat finishing handle
Cod. C39..

COD. C39..	L. mm
01	195
02	196
05	210
11	173
12	177
15	192
21	132
22	116
31	190
32	204
35	206
37	131
38	153

Firenze

Inox 18/10 - St. Steel - 2,5 mm
Cod. C84..

COD. C84..	L. mm
01	195
02	196
05	210
11	173
12	175
15	194
21	132
22	116
38	152

Toronto Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CG8..

COD. CG8..	L. mm
01	195
02	196
* 05	209
21	132
22	116
35	206
37	131
38	153

*CH805

Euro

Inox 18/10 - St. Steel - 2 mm
Cod. CR3MH..

COD. CR3MH..	L. mm
01	197
02	193
05	222
06	222
21	131
22	116
38	154

Valencia

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CR9..

COD. CR9..	L. mm
01	195
02	198
03	169
05	215
06	215
11	177
12	179
15	209
16	192
21	138
22	110
25	298
26	240
27	236
31	198
32	201
35	207
38	154

Valencia Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CG2..

COD. CG2..	L. mm
01	195
02	198
* 06	215
11	177
12	179
* 16	192
21	138
22	110
35	207
37	135
38	154
80	215

*CR9..

Murano

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CD5..

COD. CD5..	L. mm
01	199
02	201
06	213
21	140
22	105
38	145

Murano Inox

Inox 18/CR - St. Steel- 1,8 mm
Cod. CG5..

COD. CG5..	L. mm
01	199
02	201
* 06	211
21	140
22	105
35	187
38	145

*CD506

Oslo

Inox 18/CR - St. Steel - 2 mm
Manico satinato - Mat finishing handle
cod. C49..

COD. C49..	L. mm
01	194
02	192
05	210
11	174
12	177
15	190
21	127
22	113
38	151

Luisa

Inox 18/10 - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CS4..

COD. CS4..	L. mm
01	193
02	196
06	222
11	179
12	180
16	190
21	130
22	124
35	187
38	145

Supra

Acciaio Inox - St. Steel - 1,8mm

Cod. CBA..

COD. CBA..		L. mm
01		202
02		202
05		222
21		134
22		117
38		155

Infinito/e

Inox 18/CR - St. Steel- 1,8 mm
Cod. CHS..

COD. CHS..	L. mm
01	205
02	205
06	231
21	145
22	114
38	150

Blade Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CHL..

COD. CHL..	L. mm
01	200
02	200
06	220
21	141
22	105
38	141

Wave/A Inox

Inox 18/CR - St. Steel - 1,8 mm
Cod. CHD..

COD. CHD..	L. mm
01	200
02	202
06	220
21	140
22	106
35	207
38	142

Corsaro

Inox 18/CR - St. Steel - 1,5 mm
Cod. CV1..

COD. CV1..	L. mm
01	195
02	195
05	210
21	130
22	103
38	159

Eva

Inox 18/CR - St. Steel - 1,5 mm
Cod. CT4E..

COD. CT4E..	L. mm
01	194
02	193
06	213
21	129
22	110
35	207
37	134
38	154

America

Inox 18/CR - St. Steel - 1,5 mm
Cod. C46..

COD. C46..	L. mm
01	193
02	193
06	212
11	173
12	170
21	120
22	102
38	141

Bivalva Roberta

Roberta blister
Blister Roberta
Sichtbare Blase
Blister Roberta

Acciaio Inox 18/CR - St. Steel			L.mm
Cucchiaio tavola	F85 22 401	pcs 24	190
Forchetta tavola	F85 22 402	pcs 24	190
Coltello tavola	F85 21 205	pcs 12	213
Cucchiaino caffè	F85 24 821	pcs 48	120
Forchetta dolce	F85 23 638	pcs 36	150

Bivalva Svezia

Svezia blister
Blister Svezia
Sichtbare Blase
Blister Svezia

Acciaio Inox 18/CR - St. Steel			L.mm
Cucchiaino bibita	FSV21835	pcs 18	204
Palette gelato	FSV21837	pcs 18	131
Forchettina dolce	FSV22438	pcs 24	145
Cucchiaino caffè	FSV23021	pcs 30	140
Cucchiaino moka	FSV23622	pcs 36	105

POSATERIA

FINITURE SPECIALI

Finiture di tendenza e nuances raffinate che suscitano nuove sensazioni, trasmettono stile e personalizzano la mise en place.

Trendy finishes and refined nuances that arouse new sensations, convey style and personalise the mise-en-place.

Finitions de tendance et nuances raffinées qui donnent des sensations nouvelles, en transmettant style et en personnalisant la mise en place des tables.

Acabados de tendencia y tonos refinados que provocan nuevas sensaciones, transmiten estilo y personalizan la mise en place.

Trendige Oberflächen und raffinierte Nuancen, die neue Empfindungen wecken, Stil vermitteln und das Mise en Place personalisieren.

FINITURE SPECIALI - SPECIAL FINISH

Vintage

L'opacità, i graffi ed i segni volutamente prodotti sulla superficie delle posate con finitura Vintage danno la sensazione di oggetti vissuti ed utilizzati a lungo, di grandi cucine profumate, calde e piene di vapore, di convivialità di altri tempi, di sapori antichi. Evocano immagini di ambienti tradizionali, rustici e senza pretese di modernità.

Opacity, scratches and marks intentionally made on the surface of the cutlery with a Vintage finish give the effect of objects that have been used for a long time, of a large, warm and steamy kitchen filled with aromas, of the friendly gatherings of old good times and ancient flavours. They evoke images of traditional, simple environments with no intention to be modern.

L'opacité, les égratignures et les marques intentionnellement produites sur la surface des couverts à finition Vintage donnent le sentiment d'objets vécus et utilisés depuis longtemps, de grandes cuisines odorantes, chaudes et pleines de vapeur, de convivialité d'autrefois, de saveurs d'antan. Elles évoquent des images de lieux traditionnels, rustiques et sans prétention de modernité.

La opacidad, los rasguños y las marcas producidos deliberadamente en la superficie de los cubiertos con acabado Vintage dan la sensación de objetos vividos y utilizados por largo tiempo, de grandes cocinas perfumadas, cálidas y llenas de vapor, de convivialidad de otros tiempos, de sabores antiguos. Evocando imágenes de ambientes tradicionales, rústicos y sin pretensiones de modernidad.

Der Mattglanz, die "Kratzer" und gezielt in die Oberfläche eingearbeiteten Zeichen der Serie 'Vintage' verleihen diesem Besteck einen besonders raffinierten Look von seit langem benutzten Gegenständen, erinnern an die Atmosphäre großer gemütlicher Wohnküchen von früher, wo es herrlich nach den Gerichten unserer Kindheit duftete. Sie rufen Bilder traditioneller Ambiente wach, ohne dem Anspruch moderner Stilformen nachzugeben.

Polvere di Luna

La finitura Polvere di Luna rende l'aspetto delle posate satinato e delicatamente brillante: una superficie levigata con chiaroscuri. Piacevoli e vellutate al tatto, trasmettono una morbidezza ed un calore inconsueto per oggetti di acciaio. Un rivestimento sobrio ed inusuale per posate contemporanee.

The Polvere di Luna finish makes cutlery surface look satin-like and delicately brilliant: a smooth surface with contrasting shades. Pleasant and velvety to the touch, the cutlery so treated convey a softness and warmth unusual for steel objects. A sober and unusual coating for contemporary cutlery.

La finition Polvere di Luna rend l'aspect des couverts satiné et délicatement brillant : une surface polie avec des clairs-obscurs. Agréables et veloutées au toucher, ils transmettent une douceur et une chaleur insolites pour des objets en acier. Un revêtement sobre et inusuel pour des couverts contemporains.

El acabado Polvere di Luna confiere a los cubiertos un aspecto satinado y delicadamente brillante: una superficie pulida con claroscuros. Agradables y aterciopelados al tacto, trasmiten una suavidad y una calidez insólitas en objetos de acero. Un revestimiento sobrio e inusual para cubiertos contemporáneos.

Die Oberflächenbearbeitung 'Polvere di Luna' verleiht dem Besteck samtmatten Glanz mit edlen hell-dunkel Schattierungen. Von ausgesprochen gepflegter Haptik, liegt dieses Besteck weich und besonders angenehm in der Hand und strahlt eine für Stahl ungewöhnliche Wärme aus. Ein dezentes und einzigartiges Oberflächenfinish für zeitgenössisches Besteck.

Scotch-Brite

Questo effetto superficiale, tipicamente utilizzato nell'architettura di interni, è caratterizzato dalla presenza di molteplici e lievissime graffiature longitudinali; dona al metallo una sembianza velata e luminosa al tempo stesso, conferendo agli oggetti che riveste un aspetto di brillantezza pacata, di acciaio non lucente. Per utensili che evocano il design di stile nordico.

This superficial effect, typically used in the interior architecture, is characterized by the presence of numerous and very light longitudinal scratches; it adds to the metal a veiled and bright appearance at the same time, bestowing to the objects it covers an aspect of measured brilliance, of non-glowing steel. For tools that evoke northern design.

Cet effet de surface, typiquement utilisé dans l'architecture d'intérieur, se caracterise par la présence de plusieurs et très légères éraflures longitudinales; cela rende le métal d'une apparence voilée et lumineuse en même temps, en donnant aux objets un aspect d'éclat paisible, d'acier pas brilliant. Pour outils qui évoquent le design du style nordique.

Este efecto superficial, típicamente utilizado en la arquitectura de interiores, se caracteriza por la presencia de múltiples rasguños longitudinales; proporciona al metal una aparencia velada y luminosa al mismo tiempo, otorgando a los objetos que cubre un aspecto de brillo sosegado, de acero no reluciente. Para utensilios que evocan diseño de estilo nórdico.

Dieser Oberflächeneffekt, der typischerweise in der Innenarchitektur verwendet wird, charakterisiert sich für das Vorhandensein mehrerer und sehr geringer Längskratzer. Es verleiht dem Metall gleichzeitig einen verschleierten und leuchtenden Anschein und verleiht den Objekten, die es abdeckt, einen Aspekt ruhiger Brillanz und nicht glänzenden Stahls. Scotch-brite ist ideal für Werkzeuge, die an das nordische Design erinnern.

Polvere di Luna

Moon Dust
Cod. ...32

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order

Vintage

Vintage
Cod. ...51

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate a manico cavo
Not available for hollow-handle cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order

Scotch-Brite

Inox Scotch Brite
Cod. ...73

Finitura disponibile per tutti i modelli
Finish available for all models

Non disponibile per posate in PVD
Not available in PVD cutlery

Minimo di ordine 500 pz assortiti
500 assorted pcs minimum order

PVD

The PVD (Phisical Vapour Deposition) technique allows to deposit a high-thickness metal film with remarkable characteristics from the decorative and technical point of view. Such process makes the product treated durable in time and gives high surface hardness. The item turns resistant to solvents, acids and toa various products used in the kitchen, keeping its chemical/physical characteristics unchanged. It is a thoroughly biocompatible, anallergic treatment and suitable for food contact.

La technique PVD (Physical Vapour Deposition) permet de déposer un film métallique de haute épaisseur avec des caractéristiques surprenantes du point de vue décoratif et technique. Ce processus rend le produit traité durable et confère une dureté superficielle élevée. L'article devient résistant aux solvants, aux acides et aux différents produits employés en cuisine, gardant intactes ses propres caractéristiques chimio/physiques. C'est un traitement absolument biocompatible, anallergique et approprié au contact avec la nourriture.

La técnica PVD (Phisical Vapour Deposition) permite depositar una película metálica de alto grosor con características sorprendentes desde el punto de vista decorativo y técnico. Este procedimiento hace que el producto tratado sea duradero en el tiempo y le confiere una elevada dureza superficial. El artículo se torna resistente a los solventes, a los ácidos y a los diversos productos empleados en la cocina, manteniendo intactas sus características químico/físicas. Es un tratamiento absolutamente biocompatible, antialérgico y apto para el contacto con los alimentos.

Die PVD Technik ermöglicht die Beschichtung mit einem dickwandigen Metallfilm von überraschenden dekorativen und technischen Merkmalen. Das Verfahren verleiht dem Produkt längere Lebensdauer und eine ausgeprägte Oberflächenhärte, macht beständig gegen Lösungsmittel, Säuren und verschiedene Haushaltsmittel, wobei die chemischen und physischen Eigenschaften des Produkts selbst intakt bleiben. Die Behandlung ist absolut bioverträglich, allergenfrei und lebensmitteltauglich.

La tecnica PVD (Phisical Vapour Deposition) permette di depositare un film metallico di alto spessore con caratteristiche sorprendenti dal punto di vista decorativo e tecnico. Questo procedimento rende il prodotto trattato durevole nel tempo e conferisce elevata durezza superficiale. L'articolo diventa resistente ai solventi, agli acidi e a vari prodotti usati in cucina, mantenendo intatte le proprie caratteristiche chimico/fisiche. E' un trattamento assolutamente biocompatibile, anallergico ed idoneo al contatto con il cibo.

PVD Oro
PVD Gold

Cod. ...41

PVD Rame
PVD Copper

Cod. ...40

PVD Nero
PVD Black

Cod. ...42

PVD Bronzo
PVD Bronze

Cod. ...85

PVD Champagne
PVD Champagne

Cod. ...80

Polvere di Luna PVD Oro
Moon Dust PVD Gold

Cod. ...35

Polvere di Luna PVD Rame
Moon Dust PVD Copper

Cod. ...53

Polvere di Luna PVD Nero
Moon Dust PVD Black

Cod. ...39

Polvere di Luna PVD Bronzo
Moon Dust PVD Bronze

Cod. ...83

Polvere di Luna PVD Champagne
Moon Dust PVD Champagne

Cod. ...78

Vintage PVD Oro
Vintage PVD Gold

Cod. ...57

Vintage PVD Rame
Vintage PVD Copper

Cod. ...56

Vintage PVD Nero
Vintage PVD Black

Cod. ...76

Vintage PVD Bronzo
Vintage PVD Bronze

Cod. ...84

PVD oro
Mirror PVD Gold
cod. ...41

PVD rame
Mirror PVD Copper
cod. ...40

PVD nero
Mirror PVD Black
cod. ...42

PVD champagne
Mirror PVD Champagne
cod. ...80

Polvere di Luna PVD oro
Moon dust PVD Gold
cod. ... 35

Polvere di Luna PVD rame
Moon dust PVD Copper
cod. ...53

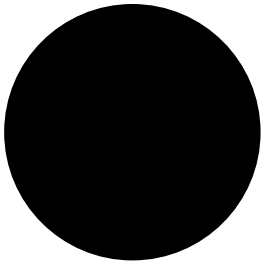
Polvere di Luna PVD nero
Moon dust PVD Black
cod. ...39

Polvere di Luna PVD champagne
Moon dust PVD Champagne
cod. ...78

Vintage PVD oro
Vintage PVD Gold
cod. ...57

Vintage PVD rame
Vintage PVD Copper
cod. ...56

Vintage PVD nero
Vintage PVD Black
cod. ...58



Yummy

Inox 18/10 - St. Steel - 2,2 mm
Cod. CBB..

COD. CBB..	L. mm
Cucchiaio Bimbo	
68	160
Forchetta Bimbo	
69	160
Coltello Bimbo	
70	160

Poggiaposate Tube 2 Posizioni

Tube 2-Position Cutlery Rest
Porte-couverts Tube à 2 positions
Tube 2-Position Besteckauflage
Cubertero Tubo 2 Posiciones

Acciao Inox 18/10 - St. Steel

	ø cm	ø in	H cm	H in
903 05 84 680	**2**	**3/4**	**5,6**	**2,1/8**

Oro - Gold	**903 41 84 680**
Nero - Black	**903 42 84 680**

Poggiaposate Tube 3 Posizioni

Tube 3-Position Cutlery Rest
Porte-couverts Tube à 3 positions
Tube 3-Position Besteckauflage
Cubertero Tubo 3 Posiciones

Inox 18/10 - St. Steel

	ø cm	ø in	H. cm	H. in
903 05 84 681	**2**	**3/4**	**10,5**	**4,1/8**

Poggiaposate rotondo

Round cutlery stand
Porte-couverts rond
Bestek bänke rund
Posa cubiertos redondo

Inox 18/10 - St. Steel

	ø mm	ø in
903 05 84 670	100	3,9

Vintage	903 51 84 670
Vintage copper	903 56 84 670
Vintage Gold	903 57 84 670

Legatovaglioli tondo

Round napkin ring
Rond de serviette
Serviettenhalter
Servilletero redondo

Inox 18/10 - St. Steel

	ø mm	ø in
V01 05 81 001	40	1,2/3

Legatovaglioli / poggiabastoncini Bamboo

Bamboo napkin ring / cutlery stand
Rond de serviettes / porte - couverts Bamboo
Serviettenhalter / posa cubiertos, Bamboo
Servilletero / besteck bänke Bamboo

Inox 18/10 - St. Steel

	mm	H. mm	in	H In
V01 05 81 005	60x35	40	2.3/8x1,3/8	1,1/2

Disegnato da Tianshu Shi e Mengdi Xu

Bacchette sushi Square

Square sushi chopsticks
Baguettes à sushi Square
Square Sushi stäbchen
Palillos para sushi Square

Inox 18/10 - St. Steel

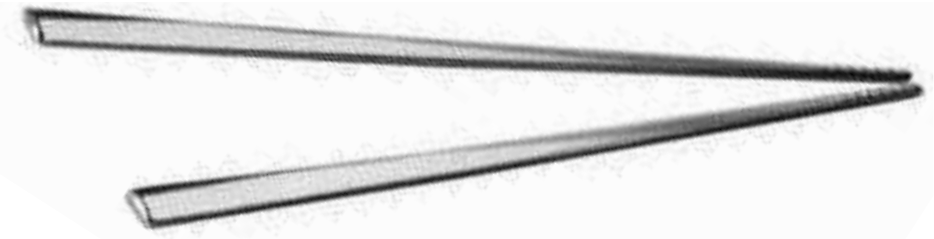
	mm	in
903 05 84 663	**230**	**9**
Set 2 pz – 2-pc set		

Bacchette sushi Ergo

Ergo sushi chopsticks
Baguettes à sushi Ergo
Ergo Sushi stäbchen
Palillos para sushi Ergo

Inox 18/10 - St. Steel

	mm	in
903 05 84 660 X	**230**	**9**
Set 2 pz – 2-pc set		



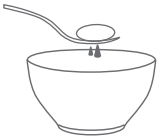
Poggiabastoncini Ergo

Ergo Cutlery stand
Porte - couverts Ergo
Ergo Besteck Bänke
Posa cubiertos Ergo

Inox 18/10 - St. Steel

	mm	in
903 05 84 662	**60**	**2,3/8**

Cucchiaio cereali
Cereal spoon
Cuillère à céréales
Cerealienlöffel
Cuchara de cereales



Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
908 05 00 006	**185**	**7,1/4**

Cucchiaino tè/moka
Tea spoon
Cuillère à moka
Tee-/Mokalöffel
Cuchara de moka

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
908 05 00 003	**120**	**4,3/4**

Paletta miscelatore
Coffee stirrer
Agitateur à café
Kaffee-Rührer
Paleta café

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
908 05 00 005	**100**	**4**

Cucchiaino spatolina
Spatula spoon
Cuillère spatule
Spatel - Spatenlöffel
Cuchinilla spatula

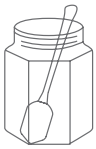
Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
908 05 00 002	**149**	**6**

Cucchiaio yogurt/cioccolato/marmellata
Yogurt / chocolate / jam spoon
Cuillère à yaourt / chocolat / confiture
Joghurt / Schokoladen / Marmeladenlöffel
Cuchara yogur / chocolate / mermelada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
908 05 00 001	**121**	**4,3/4**



Cucchiaio servi miele con piega
S-shaped honey serving spoon
Cuillère à miel pliée
Gebogener Honiglöffel
Cuchara para miel plegada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C89 390	**140**	**5,1/2**

Appetizer Double (cucchiaino forchettina)
Double appetizer (spoon fork)
Cuillère de mise en bouche Double (cuillère fourchette)
Appetizerlöffel doppelt (Löffel & Gabel)
Aperitivo Double (cuchara tenedor)

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7 PDFS	**122**	**4,3/4**

Cucchiaio moka appetizer con foro Linea
Linea moka spoon appetizer with hole
Cuillère à moka de mise en bouche avec trou Linea
Appetizer Mokalöffel mit Lock Linea
Cuchara moka aperitivo con agujero Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 22F	**106**	**4,1/8**

Cucchiaio caffe' appetizer Linea
Linea tea spoon appetizer
Cuillère à thé de mise en bouche Linea
Appetizer Kaffee/Teelöffel Linea
Cuchara café aperitivo Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 21	**122**	**4,3/4**

Forchetta 2 punte appetizer Linea
Linea fork appetizer, two-prong
Fourchette de mise en bouche à deux dents Linea
Appetizer Zweizinkengabel Linea
Tenedor aperitivo dos puntas Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 63	**105**	**4,1/8**

Cucchiaio moka appetizer Linea
Linea moka spoon appetizer
Cuillère à moka de mise en bouche Linea
Appetizer Mokalöffel Linea
Cuchara moka aperitivo Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 22	**106**	**4,1/8**

Cucchiaio bibita appetizer Linea
Linea cocktail spoon
Cuillère à mazagran Linea
Cocktaillöffel Linea
Cuchara refresco Linea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF7P 35	**210**	**8,1/4**

Cucchiaino caffè Svezia

Svezia coffee spoon
Cuillère à café Svezia
Kaffee/Teelöffel Svezia
Cuchara café Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 21	**140**	**5,1/2**

Cucchiaio bibita Svezia

Svezia cocktail spoon
Cuillère à cocktail Svezia
Cocktaillöffel Svezia
Cuchara refresco Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 35	**204**	**8**

Cucchiaino moka Svezia

Svezia moka spoon
Cuillère à moka Svezia
Mokalöffel Svezia
Cuchara moka Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 22	**105**	**4,1/8**

Cucchiaino gelato Svezia

Svezia ice cream spoon
Cuillère à glace Svezia
Eislöffel Svezia
Cuchara helado Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 37	**131**	**5,1/8**

Forchetta dolce Svezia

Svezia cake fork
Fourchette à gâteau Svezia
Kuchengabel Svezia
Tenedor lunch Svezia

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CSV 38	**145**	**5,3/4**

Cucchiaino moka Riflesso
Riflesso moka spoon
Cuillère à moka Riflesso
Mokalöffel Riflesso
Cuchara moka Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 22	**108**	**4,3/8**

Cucchiaino caffè Riflesso
Riflesso coffee spoon
Cuillère à café Riflesso
Kaffee/Teelöffel Riflesso
Cuchara café Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 21	**130**	**5,7/8**

Paletta gelato Riflesso
Riflesso ice cream spoon
Cuillère à glace Riflesso
Eislöffel Riflesso
Cuchara helado Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 37	**130**	**5,1/8**

Cucchiaino bibita Riflesso
Riflesso cocktail spoon
Cuillère à cocktail Riflesso
Cocktaillöffel Riflesso
Cuchara refresco Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 35	**201**	**7,7/8**

Cucchiaino caffé con piega Riflesso
Riflesso s-shaped tea spoon
Cuillère à thé pliée
Riflesso - Gebogener Teelöffel Riflesso
Cucharita café plegada Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 392	**115**	**4,1/2**

Cucchiaino bibita con piega Riflesso
Riflesso s-shaped cocktail spoon
Cuillère à mazagran pliée Riflesso
Gebogener Cocktaillöffel Riflesso
Cuchara refresco plegada Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 394	**185**	**7,1/4**

Forchettina dolce Riflesso
Riflesso cake fork
Fourchette à gâteau Riflesso
Kuchengabel Riflesso
Tenedor lunch Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 38	144	5,3/4

Forchettina 2 punte Riflesso
Riflesso two-prong fork
Fourchette à deux dents Riflesso
Zweizinkengabel Riflesso
Tenedor dos puntas Riflesso

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C33P 63	144	5,3/4

Cucchiaio fragola e confetti Milord
Milord sweet spoon
Cuillère à sucreries Milord
Erdbeer- und Konfektlöffel Milord
Cuchara para dulces Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C14 36	170	6,5/8

Cucchiaio fragola e confetti Imperial
Imperial sweet spoon
Cuillère à sucreries Imperial
Erdbeer- und Konfektlöffel Imperial
Cuchara para dulces Imperial

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C04 36	170	6,5/8

Cucchiaio olive con fori
Olive slotted spoon
Cuillère de mise en bouche olives perforèe
Gelochter Oliven Löffel
Cuchara aceitunas perforada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 81 AOF	225	8,7/8

Cucchiaio olive
Olive spoon
Cuillère de mise en bouche olives
Oliven Löffel
Cuchara aceitunas

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 81 AOL	225	8,7/8

Cucchiaino moka 903
903 Moka spoon
Cuillère à moka 903
Mokalöffel 903
Cuchara moka 903

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 06 81 024	**111**	**4,3/8**

Cucchiaio ghiaccio Matisse piccolo
Matisse slotted ice spoon
Cuillère à glaçons perforée Matisse
Kleiner Eiswürfellöffel Matisse
Cuchara hielo perforada Matisse

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 251	**170**	**6,5/8**

Cucchiaio multiuso Matisse grande
Matisse slotted spoon large
Cuillére à servir perforée Matisse grande
Großer Universallöffel Matisse
Cuchara para servir perforada Matisse grande

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 162	**205**	**8,1/8**

Mestolino unipezzo yogurt/salsa
Yogurt/sauce ladle, small
Louche à sauce en une pièce
Schopflöffel klein einteilig
Cacillo salsa de una sola pieza

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CI108446	**174**	**6,7/8**

Forchettina appetizer segnaposto

Place-card appetizer fork
Fourchette de mise en bouche marque-place
Tischkarte Appetizer Gabel
Tenedor aperitivo etiqueta

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	H. mm	H. in
903 05 81 APF	**97**	**3,7/8**

Double

Double
Double
Doppel
Double

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 81 DFS	**165**	**6,1/2**

Appetizer Matisse con riccio

Matisse curled appetizer
Cuillère de mise en bouche en boucle
Appetizerlöffel
Aperitivo con nudo - cuchara

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

		mm	in
CF1 CR	**SPOON**	**141**	**5,1/2**
CF1 FR	**FORK**	**136**	**5,3/8**

Appetizer Brigitte con piega

Bended appetizer spoon Brigitte
Mise en bouche pliée Brigitte
Appetizerlöffel Brigitte
Aperitivo plegada Brigitte

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

		mm	in
C68 CP	**SPOON**	**142**	**5,1/2**
C68 FP	**FORK**	**142**	**5,1/2**

Tapas Matisse

Matisse Tapas
Cuillère Tapas Matisse
Tapas Matisse
Tapas Matisse

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 TA	**170**	**6,3/4**

Cucchiaio appetizer tondo

Appetizer curved spoon
Cuillère de mise en bouche ronde pliée
Appetizer - rund gebogener Löffel
Cuchara aperitivo redonda plegada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

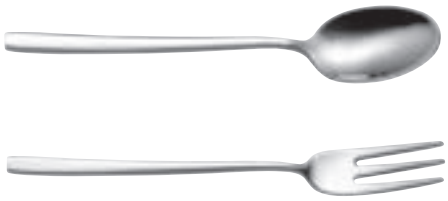
	mm	in
903 05 81 APC	**140**	**5,1/2**

Mini appetizer Ego

Ego mini appetizer
Mini mise en bouche Ego
Mini Appetizer Ego
Mini aperitivo Ego

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	
CD3 22	**115**	**4,1/2**	**SPOON**
CD3 38M	**115**	**4,1/2**	**FORK**



Coltello pizza carne Azzurra
Azzurra pizza knife
Couteau à pizza Azzurra
Azzurra Pizzamesser
Cuchillo pizza Azzurra

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CZ 7134	**225**	**8,7/8**

Forchetta pizza Azzurra
Azzurra pizza fork
Fourchette à pizza Azzurra
Azzurra Pizzagabel
Tenedor pizza Azzurra

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CZ 752	**200**	**7,7/8**

Coltello pizza Modern acciaio
Modern pizza knife
Couteau à pizza Modern
Modern Pizzamesser
Cuchillo pizza Modern

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CPI 05P	**205**	**8**

Forchetta pizza Modern acciaio
Modern pizza fork
Fourchette à pizza Modern
Modern Pizzagabel
Tenedor pizza Modern

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CPI 02 CR	**203**	**7,7/8**

Coltello carne Modern acciaio
Modern steak knife
Couteau à bifteck Modern
Modern Steakmesser
Cuchillo carne Modern

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CPI 05	**226**	**8,7/8**

Coltello pizza Palio
Pizza knife Palio
Couteau à pizza Palio
Palio Pizzamesser
Cuchillo pizza Palio

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CC3 134	**210**	**8,1/4**

Forchetta carne Ergo

Ergo steak fork
Fourchette à bifteck Ergo
Ergo Steakgabel
Tenedor carne Ergo

Acciaio inox 18/10 - St-Steel 18/10

	mm	in
CE552	**210**	**8,1/4**

Coltello carne Pampero

Pampero steak knife
Couteau à bifteck Pampero
Pampero Steakmesser
Cuchillo carne Pampero

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CPP 55	**222**	**8,5/8**

Coltello carne Flair

Flair steak knife
Couteau à bifteck FLair
Flair Steakmesser
Cuchillo carne Flair

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
C0255	**220**	**8,5/8**

Coltello carne Milord

Milord steak knife
Couteau à bifteck Milord
Milord Steakmesser
Cuchillo carne Milord

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
C1455	**233**	**9**

Coltello carne Victory

Victory steak knife
Couteau à bifteck Victory
Victory Steakmesser
Cuchillo carne Victory

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
CP255	**230**	**9**

Pinza aragosta forgiata
Lobster cracker, forged
Pince à homard forgé
Langustezange - geschmieden
Pinzas langosta forjadas

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
305 05 91 658	190	7,1/2

Stiletto aragosta
Lobster pick
Fourchette à homard
Langustegabel
Tenedor langosta

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
903 05 84 659	202	7,7/8

Forchettina ostriche
Oyster fork
Fourchette à crustacés
Austerngabel
Tenedor ostras

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 64	156	6,1/8

Stiletto ostriche/crostacei
Oyster fork
Fourchette à crustacés
Krustengabel
Tenedor mariscos

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CPA 64	227	8,7/8

Forchettina 2 punte Matisse
Matisse fork, two-prong
Fourchette à deux dents Matisse
Zweizinkengabel Matisse
Tenedor dos puntas Matisse

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CF1 63	156	3,1/8

Molla lumache
Snail tongs
Pince à escargots
Schneckenzange
Pinzas caracoles

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 81 MLU	160	6,1/4

Coltello formaggi cremosi Regis Spalmy
Spalmy creamy cheese knife
Couteau à fromages crèmeux Spalmy
Schmelzkäsemesser Spalmy
Cuchillo quesos cremosos Spalmy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84D	225	8,7/8

Coltello paste molli Regis Tommy
Tommy tender cheese knife
Couteau à fromages à pâte molle Tommy
Weichkäsemesser Tommy
Cuchillo quesos pasta blanda Tommy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84A	218	8,5/8

Coltello 2 punte Regis Emmy
Emmy medium-hard cheese knife
Couteau à fromages à pâte demi-ferme Emmy
Milderkäsemesser Emmy
Cuchillo quesos pasta semi-dura Emmy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84B	221	8,5/8

Coltello formaggi di paste crude Regis Parmy
Parmy hard cheese knife
Couteau à fromages à pâte ferme Parmy
Hartkäsemesser Parmy
Cuchillo quesos pasta dura Parmy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84C	199	7,7/8

Coltello formaggelle Regis Formy
Formy formaggelle soft cheese knife
Couteau à fromages à pâte molle formaggelle Formy
Frischkäsemesser Formy
Cuchillo quesos pasta blanda formaggelle Formy

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84E	273	10,5/8

Affettaformaggio Regis
Regis cheese slicer
Pelle coupe-fromage Regis
Käsehobel Regis
Pala corta queso Regis

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 84 135	190	7,1/2

Forchettone arrosto manico vuoto Lux

Roast serving fork hollow handle
Grande fourchette rôti, manche creuse
Fleischgabel, holem Heft
Tenedor asado, mango hueco

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 91 MV2	**275**	**11,1/4**

Coltello arrosto manico vuoto Lux

Roast serving knife hollow handle
Couteau à bifteck, manche creuse
Filetmesser, holem Heft
Cuchillo carne, mango hueco

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 91 MV3	**315**	**12,3/8**

Coltello pane/panettone Lux

Panettone knife hollow handle
Couteau à tarte lame denteleé, manche creuse
Kuchenmesser, holem Heft
Cuchillo pastel dentado, mango hueco

Acciaio Inox - St. Steel

	mm	in
903 05 91 MV1	**285**	**11,1/4**

Cucchiaione buffet Milord cm. 34
Milord buffet serving spoon, cm. 34
Cuillère de service buffet Milord cm. 34
Milord Buffetlöffel, cm. 34
Cuchara para servir buffet Milord cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142710	**340**	**13,38**

Cucchiaione buffet forato Milord cm. 34
Milord buffet serving spoon w/holes, cm. 34
Cuillère de service buffet perforée Milord cm. 34
Milord Buffetlöffel, gelocht, cm. 34
Cucharón para servir buffet c/agujeros Milord cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142720	**340**	**13,38**

Cucchiaione servire Milord
Milord serving spoon
Cuillère de service Milord
Milord Servierlöffel
Cuchara para servir Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1427	**227**	**9**

Forchettone servire Milord
Milord serving fork
Fourchette de service Milord
Milord Serviergabel
Tenedor para servir Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1426	**228**	**9**

Cucchiaione forato Milord
Milord serving spoon w/holes
Cuillère de service perforée Milord
Milord Servierlöffel, gelocht
Cuchara para servir c/agujeros Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1460	**227**	**9**

Cucchiaio insalata Milord
Milord salad serving spoon
Cuillère a servir salade Milord
Milord Servierlöffel Salad
Cuchara para servir ensalada Milord

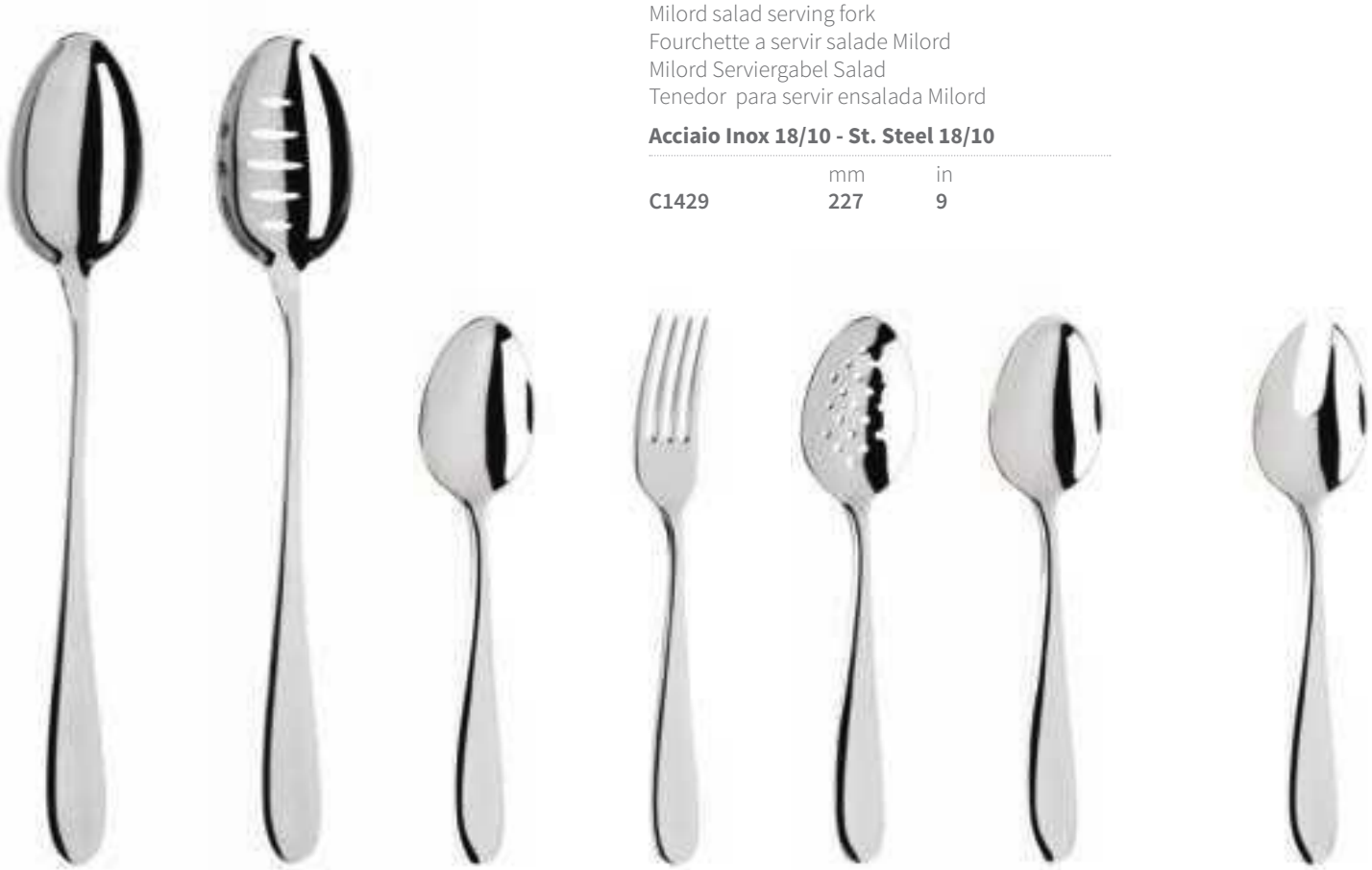
Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1428	**227**	**9**

Forchetta insalata Milord
Milord salad serving fork
Fourchette a servir salade Milord
Milord Serviergabel Salad
Tenedor para servir ensalada Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1429	**227**	**9**



C142710 **C142720** **C1427** **C1426** **C1460** **C1428** **C1429**

Mestolino punch Milord
Milord punch ladle
Louche à punch Milord
Milord Punchkelle
Cazo punch Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142520	**285**	**11,1/4**

Mestolino salsa Milord
Milord sauce ladle
Louche à sauce Milord
Milord Soßenkelle
Cacillo salsa Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1442	**153**	**5,7/8**

Pala torta Milord
Milord cake server
Pelle à gâteaux Milord
Milord Tortenheber
Pala pastel Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1439	**240**	**9,1/2**

Mestolo servire Milord cm. 30
Milord soup ladle, cm. 30
Louche Milord cm. 30
Milord Schöpflöffel, cm. 30
Cazo sopa Milord cm. 30

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1425	**304**	**12**

Mestolo Milord cm. 20
Milord ladle, cm. 20
Louche Milord cm. 20
Milord Schöpflöffel, cm. 20
Cazo Milord cm. 20

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C142510	**198**	**7,7/8**

Cucchiaione riso Milord
Milord rice serving spoon
Cuillère de service à riz Milord
Milord Servierlöffel Reis
Cuchara para servir arroz Milord

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
C1430	**251**	**9,7/8**

C142520 **C1425** **C1442** **C142510** **C1439** **C1430**

Cucchiaione buffet Marea cm. 34
Marea buffet serving spoon, cm. 34
Cuillère de service buffet Marea cm. 34
Marea Buffetlöffel, cm. 34
Cuchara para servir buffet Marea cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42710	**346**	**13,5/8**

Cucchiaione servire Marea
Marea serving spoon
Cuillère de service Marea
Marea Servierlöffel
Cuchara para servir Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE427	**228**	**9**

Cucchiaione forato Marea
Marea serving spoon w/holes
Cuillère de service perforée Marea
Marea Servierlöffel, gelocht
Cuchara para servir c/agujeros Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE460	**228**	**9**

Cucchiaione buffet forato Marea cm. 34
Marea buffet serving spoon w/holes, cm. 34
Cuillère de service buffet perforée Marea cm. 34
Marea Buffetlöffel, gelocht, cm. 34
Cucharón para servir buffet c/agujeros Marea cm. 34

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42720	**346**	**13,5/8**

Forchettone servire Marea
Marea serving fork
Fourchette de service Marea
Marea Serviergabel
Tenedor para servir Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE426	**237**	**9,1/4**

Cucchiaio insalata Marea
Marea salad serving spoon
Cuillère a servir salade Marea
Marea Servierlöffel Salad
Cuchara para servir ensalada Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE428	**228**	**9**

Forchetta insalata Marea
Marea salad serving fork
Fourchette a servir salade Marea
Marea Serviergabel Salad
Tenedor para servir ensalada Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE429	**229**	**9**

CE42710 **CE42720** **CE427** **CE426** **CE460** **CE428** **CE429**

Mestolino punch Marea
Marea punch ladle
Louche à punch Marea
Marea Punchkelle
Cazo punch Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42520	**283**	**11**

Mestolino salsa Marea
Marea sauce ladle
Louche à sauce Marea
Marea Soßenkelle
Cacillo salsa Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE442	**152**	**5,7/8**

Pala torta Marea
Marea cake server
Pelle à gâteaux Marea
Marea Tortenheber
Pala pastel Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE439	**250**	**9,7/8**

Mestolo servire Marea cm. 30
Marea soup ladle, cm. 30
Louche Marea cm. 30
Marea Schöpflöffel, cm. 30
Cazo sopa Marea cm. 30

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE425	**305**	**12**

Mestolo Marea cm. 20
Marea ladle, cm. 20
Louche Marea cm. 20
Marea Schöpflöffel, cm. 20
Cazo Marea cm. 20

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE42510	**202**	**7,7/8**

Cucchiaione riso Marea
Marea rice serving spoon
Cuillère de service à riz Marea
Marea Servierlöffel Reis
Cuchara para servir arroz Marea

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in
CE430	**264**	**10,3/8**

CE42520 **CE425** **CE442** **CE42510** **CE439** **CE430**

Cucchiaione riso professionale
Professional rice-serving spoon
Cuillère à riz professionnelle
Reislöffel
Cucharón arroz profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 795	**256**	**10**	**2,5 mm**

Pala fritto professionale
Professional frying palette
Pelle à friture professionnelle
Schaufel
Pala frito profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 062	**295**	**11,5/8**	**2.5 mm**

Cucchiaione forato professionale
Professional slotted serving spoon
Cuillère perforée professionnelle
Gelochter Löffel
Cucharón servir perforado profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 796	**290**	**11,1/2**	**2,5 mm**

Cucchiaione ghiaccio professionale
Professional ice-serving spoon
Cuillère à glaçons professionnelle
Eislöffel
Cucharón hielo profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 063	**290**	**11,1/2**	**2.5 mm**

Cucchiaione insalata professionale
Professional salad-serving spoon
Cuillère à salade professionnelle
Salatlöffel
Cucharón ensalada profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 066	**285**	**11,1/4**	**2,5 mm**

Cucchiaione servire professionale
Professional serving spoon
Cuillère à servir professionnelle
Löffel
Cucharón servir profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 793	**290**	**11,1/2**	**2.5 mm**

Cucchiaio riso forato professionale
Professional rice-serving spoon
Cuillère à riz professionnelle
Reislöffel
Cucharón arroz profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 795 F	**256**	**10**	**2,5 mm**

Mestolo professionale
Professional ladle
Louche professionnelle
Professionelle Schöpfkelle
Cazo profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 025	**288**	**11,3/4**	**2.5 mm**

Forchettone servire professionale
Professional serving fork
Fourchette à servir professionnelle
Gabel
Tenedor servir profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 794	**294**	**11,5/8**	**2.5 mm**

Forchettone arrosto professionale
Professional carving fork
Grande fourchette rôti professionnelle
Fleischgabel
Tenedor asado profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 064	**285**	**11,1/4**	**2.5 mm**

Pala gratin professionale
Professional gratin server
Pelle à gratin professionnelle
Backschaufel
Pala lasaña profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 787	**268**	**10,5/8**	**2.5 mm**
seghettata / serrated			
903 05 91 797	**268**	**10,5/8**	**2.5 mm**

Coltello torta professionale
Professional cake knife
Couteau à gâteau professionnel
Tortenmesser
Cuchillo pastel profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 798	**297**	**11,3/4**	**2.5 mm**

Coltello torta seghettato professionale

Professional serrated-edge cake knife
Couteau à gâteau professionnel lame dentelée
Kuchenmesser
Cuchillo pastel profesional dentado

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 788	**297**	**11,3/4**	**2.5 mm**

seghettato / serrated

Pala torta professionale

Professional cake server
Pelle à gâteau professionnelle
Tortenschaufel
Pala pastel profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 799	**262**	**10,1/4**	**2.5 mm**

Pala torta seghettata professionale

Professional serrated-edge cake server
Pelle à gâteau dentelée professionnelle
Tortenschaufel
Pala pastel profesional dentada

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 786	**262**	**11,3/4**	**2.5 mm**

Spatola crepes professionale

Professional crepes server
Spatule à crêpes professionnelle
Crepesschaufel
Pala crepes profesional

Acciaio Inox 18/10 - St. Steel 18/10

	mm	in	spessore / thickness
903 05 91 065	**292**	**11,1/2**	**2.5 mm**

GOLDEN RATIO

HOSPITALITY SUPPLIES

GRHS Trading LLC

Show room:

Ontario Tower, Floor 25, office 2504,
Business Bay, Dubai, UAE

Mobile / Whatsapp: +971 56 942 1220
sales@grhs.ae
www.grhs.ae

grhs_uae